

M. Chapoutier

De L'Oree Hermitage Blanc



Årgang: 2016
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: De L'Oree Hermitage Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 3,5 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Marsanne 100%

Farge: Dyp, gylden gul
Duft: Kompleks aroma med aprikos, hvite blomster, akasie, nøtter og havtorn.
Smak: Rikt anslag med fin konsentrasjon. Fruktkarakter av hvit fersken, akasiehonning, ristede nøtter. Balansert syre i avslutning.

Jordsmonn: Sedimentære avleiringer med høyt innhold av grus
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken Les Murets på Hermitage-åsen. Vinstokkene har en snittalder på 60-70 år.

Vinifikasjon: Etter skånsom innhøsting blir druene avstillet og forsiktig presset. Mosten kald-stabiliseres i 24 timer. 50% av mosten vinifiseres i store eikefat (600 liter) med battonage, resterende under temperaturkontroll på ståltank ved 18-20 grader.

Lagring: Modning på fint bunnfall i 10-12 måneder. Regelmessig omrøring.

Lagringspotensial: 40-50 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 10-14 grader
Passer til: Kraftige fiskeretter, kalv, svin

Skanlog nr: 9086145

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2495,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 2004,50

